

楮かしきの作業工程



①楮切り
楮を収穫して85cmに切り揃えます



②大釜で蒸す
※和紙の里から提供された大釜



③皮むき
蒸した楮が冷える前にすぐ剥きます



④天日干し
約20日間干します(10日で裏返す)

試行錯誤を重ねて

蒸した楮は冷えてしまうと皮が硬くなり、剥くのに時間がかかるので、保温ボックスを使うようになりました。また、当初は剥いた皮を吊るして乾かしていましたが、吊るすために縛った部分が乾かなかつたので、現在は台の上で天日干しています。いずれも田中組合長のアイデアです。

保温ボックスも天日干し台も田中組合長が廃材を加工して製作しました。



蒸した楮を保温するボックス



楮の皮を天日干しする台